



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 181

Sauerteig Brot mit Brotgewürz

Zutaten

200 g Sauerteig (mit Anstellgut und halb Weizen und halb Dinkel angesetzt)

400 g Wasser

300 g 550er Weizenmehl

150 g Vollkorn-Weizenmehl

150 g 1150er Roggenmehl



14 g Salz



2 EL Brotgewürz

Rezept

Den Sauerteig in 200 g Wasser auflösen, mit den Mehlsorten mischen und 30 Minuten für die Autolyse stehen lassen. Salz, Brotgewürz und restliches Wasser hinzufügen und so lange kneten, bis ein elastischer Teig entstanden ist (am besten in der Knetmaschine). Der Teig ist fertig, wenn er sich von der Schüssel löst. Evtl. mit etwas Wasser oder Mehl nachjustieren. Den Teig für 2,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen, dabei drei Mal dehnen und falten. Den Teig vorformen und in einen gemehlten Gärkorb (z. B. Manufactum oder hobbybaecker.de) legen, mit einem Tuch bedecken und 14 Stunden in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 270 Grad vorheizen. Das Brot auf ein Backblech stürzen und mit viel Dampf 15 Minuten backen. Den Dampf ablassen und 25 Minuten fallend auf 230 Grad fertig backen (gesamte Backdauer 40 Minuten). Für eine schöne Kruste 5 Minuten vor Ende der Backzeit den Ofen einen Spalt breit öffnen.

Guten Appetit!